



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

INAD028PO LEGISLACIÓN Y NORMATIVA ALIMENTARIA

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este Curso INAD028PO LEGISLACIÓN Y NORMATIVA ALIMENTARIA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Industrias alimentarias. Con este CURSO INAD028PO LEGISLACIÓN Y NORMATIVA ALIMENTARIA el alumno será capaz de Identificar la legislación y normativa vigente en la industria alimentaria.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GENERALIDADES SOBRE NORMATIA ALIMENTARIA

1. Introducción a la legislación alimentaria
2. Los Órganos legislativos
3. Normativa alimentaria de tipo horizontal
4. - Etiquetado de los productos alimenticios
5. - Envasado de los productos alimenticios
6. - Aditivos alimentarios

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMATIVA ALIMENTARIA HORIZONTAL Y

VERTICAL

1. Normativa alimentaria de tipo horizontal (segunda parte)
2. - Aditivos alimentarios
3. - Organismos genéticamente modificados (OGM)
4. - Higiene
5. - Almacenamiento frigorífico
6. - Registro general sanitario
7. - La nueva legislación alimentaria europea: el "paquete de higiene".
8. Normativa alimentaria de tipo vertical
9. - Alimentos estimulantes y derivados
10. - Azúcares y derivados
11. - Bebidas
12. - Carnes y productos cárnicos
13. - Comidas preparadas
14. - Frutas verduras y derivados
15. - Grasas comestibles
16. - Harinas y derivados
17. - Huevos y ovoproductos
18. - Leche y productos lácteos



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es